Bulion grzybowy

75 minut

2 os.

Składniki

- 40 g suszonych grzybów leśnych
- pół opakowania włoszczyzny
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól pieprz
- 100 g makaronu jajecznego nitki

Sposób przygotowania

Grzyby zalać wrzątkiem i odstawić na 30 minut.

W tym czasie włoszczyznę włożyć do garnka, wlać 1,5 litra wody, wrzucić liść laurowy i ziele angielskie. Gotować przez 45 minut.

Pod koniec dodać grzyby wraz z zalewą i gotować kolejne 30 minut. Na końcu doprawić bulion solą i pieprzem.

Makaron ugotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Włożyć makaron do głębokich talerzy i zalać gorącym bulionem.